

Печенье «Белорусское»

3,25 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 1,25 стакана сливочного масла, 0,5 стакана молока, 100 г повидла, 1/4 чайной ложки соды, ванилин, соль.

Сахар растворить в молоке, добавить сливочное масло, соду, соль и ванилин, все хорошо перемешать до образования однородной массы. Всыпать пшеничную муку и снова перемешать.

Готовую массу небольшими порциями выпустить из кондитерского мешка на смазанный маслом противень.

На середину каждого печенья в виде крупной капли положить немного яблочного повидла и выпекать в духовке при температуре 200°.